**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Нижегородский государственный агротехнологический университет им. Л. Я. Флорентьева»  
(ФГБОУ ВО Нижегородский ГАТУ им. Л. Я. Флорентьева)**

**Кафедра «Товароведение и переработка продукции животноводства»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю  Декан факультета перерабатывающих технологий  Т. В. Залетова  2024 г |

**Б1.О.12. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология**

рабочая программа дисциплины

38.03.07 Товароведение\_

(код и наименование направления подготовки)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Форма обучения | | |  | | | |  | |  | |  |  |  | Очно-заочная | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Общая трудоемкость | | | | | | | | | | | |  |  | **5 ЗЕ** | | | | | |  | |  | |  | |  |  | |  |  |
|  | Часов по учебному плану | | | | | | | | | | | | | | | 180 | | |  |  | |  | |  | | Виды контроля в семестрах: | | | | | | | |
|  | ***Количество часов*** | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  |  | |  | |  | | Экзамен 7 | | | | | | | |
|  | в том числе: | | |  | | | | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | |  |  | | | | | | |
|  | (Контактные) аудиторные занятия | | | 23,25 | | | | | | | | | | | |  | | |  |  | |  | |  | |  |  | | |  |  |
|  | самостоятельная работа | | | 150 | | | | | | | | | | | |  | | |  |  | |  | |  | |  |  | | |  |  |
|  | часов на контроль | | | 6,75 | | | | | | | | | | | |  | | |  |  | |  | |  | |  |  | | |  |  |
| **Распределение часов дисциплины по семестрам** | | | | | | | | | | |
| Семестр  (<Курс>.<Семестр на курсе>) | | **4 (1)** | | | **Итого** | | | | | |
| Недель | |  |  | |  | |  | | | |
| Вид занятий | | УП | РП | | УП | | РП | | | |
| Лекции | | 10 | 10 | | 10 | | 10 | | | |
| Лабораторные (практические) | | 10 | 10 | | 10 | | 10 | | | |
| Курсовое проектирование | | - | - | | - | | - | | | |
| Консультации | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | | | |
| КСР | | 2 | 2 | | 2 | | 2 | | | |
| КонР | | - | - | | - | | - | | | |
| КРА (зачет) | | - | - | | - | | - | | | |
| КРА (экзамен) | | 0,25 | 0,25 | | 0,25 | | 0,25 | | | |
| В том числе инт. | | - | - | | - | | - | | | |
| В том числе электрон. | | - | - | | - | | - | | | |
| Итого ауд. | | 23,25 | 23,25 | | 23,25 | | 23,25 | | | |
| Контактная работа | | 23,25 | 23,25 | | 23,25 | | 23,25 | | | |
| Сам. работа | | 150 | 150 | | 150 | | 150 | | | |
| Часы на контроль | | 6,75 | 6,75 | | 6,75 | | 6,75 | | | |
| Итого | | 180 | 180 | | 180 | | 180 | | | |
| Программу составил(и): | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| ***доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры «Товароведение и переработка продукции животноводства» Гиноян Рубен Варданович*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| Рецензент(ы): | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| ***кандидат технических наук, доцент, зав. кафедрой «Технические системы и автоматизация перерабатывающих производств» Денисюк Елена Алексеевна***  ***Денисюк Елена Алексеевна*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| Рабочая программа дисциплины | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| ***Б1.О.12. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| разработана в соответствии с ФГОС:  Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриат) (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020г. №937  С профессиональным стандартом:  22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака  22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 года, регистрационный N 56040) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| составлена на основании учебного плана: | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| ***38.03.07 Товароведение*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| утвержденного Учёным советом вуза от \_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 протокол № \_\_\_ . | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| Рабочая программа одобрена на заседании кафедры | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Товароведение и переработка продукции животноводства*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| Протокол от от \_02.09.2024 протокол № \_\_\_  Срок действия программы: 2024-2025 уч.г.  Зав. кафедрой Р.В. Гиноян | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Согласовано | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| Председатель методической комиссии | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| \_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бабенко И.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  личная подпись . расшифровка подписи дата | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | | | формирование у обучающихся теоретических знаний умений и навыков работы с нормативными документами на продукцию, товары и услуги с целью последующего их применения для решения проблем, возникающих в практической деятельности, формирование практических навыков и умений по оценке соответствия продукции | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
| **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Цикл (раздел) ООП: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Б1.О.12 | | | |
| **2.1** | | | **Требования к предварительной подготовке обучающегося:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1.1 | | | Математическая статистика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1.2 | | | Сельскохозяйственная экология | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **2.2** | | | **Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.1 | | | Управление качеством в пищевой промышленности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.2 | | | Производственная практика: Преддипломная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.3 | | | Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
| **3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | |  |  |
| **ОПК-2.2: Использует существующие нормативные акты, нормы и регламенты проведения работ по вопросам профессиональной деятельности;** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Знать:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно нормативные документы, основные понятия, устанавливающие требования к качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | нормативные документы, основные понятия, устанавливающие требования к качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве нормативные документы, основные понятия, устанавливающие требования к качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Уметь:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно оформлять нормативные документы по качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | оформлять нормативные документы по качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве оформлять нормативные документы по качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Владеть:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации в практической деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации в практической деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации в практической деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ПК-2.1: Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Знать:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно нормативные документы, основные понятия, устанавливающие требования к качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | нормативные документы, основные понятия, устанавливающие требования к качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве нормативные документы, основные понятия, устанавливающие требования к качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Уметь:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно оформлять нормативные документы по качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | оформлять нормативные документы по качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве оформлять нормативные документы по качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Владеть:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации в практической деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации в практической деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации в практической деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ПК-2.2:** **Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Знать:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | Удовлетворительно требования к сельскохозяйственному сырью и продуктов его переработки и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регла-ментам, стандартам и другим документам | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | требования к сельскохозяйственному сырью и продуктов его переработки и устанавливать соответствие их качества и безопасности | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | В совершенстве требования к сельскохозяйственному сырью и продуктов его переработки и устанавливать соответствие их качества и безопасности | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Уметь:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы базы | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Владеть:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно методиками определения качества и безопасности сельскохозяйственной сырья | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | методиками определения качества и безопасности сельскохозяйственной сырья | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве методиками определения качества и безопасности сельскохозяйственной сырья | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | |  |  |
|  | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | |  |  |
| **В результате освоения дисциплины обучающийся должен** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3.1** | | **Знать:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.1 | | о предмете, целях, задачах истории стандартизации, сертификации | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.2 | | организационно-методические основы стандартизации, сертификации | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.3 | | государственную систему стандартизации и сертификации | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.4 | | качественные характеристики растениеводческой и животноводческой продукции | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.5 | | правила сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3.2** | | **Уметь:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.1 | | пользоваться и работать со стандартами и другими нормативно- техническими документами; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.2 | | оценивать качество продукции с учетом норм и требований стандартов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.3 | | применять стандарты ИСО 9000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3.3** | | **Владеть:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.3.1 | | информацией об основных направлениях и достижениях в области стандартизации и сертификации продукции сельского хозяйства в России и на международном уровне | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.3.2 | | терминологическими терминами по стандартизации и сертификации продукции сельского хозяйства | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.3.3 | | методикой взятия и отбора проб продукции сельского хозяйства | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | | | |  |  | | |  | |  |  | | |  | |  | |  | |
| **4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Очная форма обучения** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Код**  **занятия** | **Наименование разделов и тем /вид занятия/** | | | | | | | | | **Семестр / Курс** | | | **Часов** | **Компетен-**  **ции** | | **Литература** | **Инте**  **ракт.** | | **Прим.** | | | | |
|  | **Раздел 1. Техническое**  **регулирование** | | | | | | | | |  | | |  |  | |  |  | |  | | | | |
| 1.1 | Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники /Лек/ | | | | | | | | | 7/4 | | | 1 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | 2 | |  | | | | |
| 1.2 | Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии: функции, области деятельности /Лек/ | | | | | | | | | 7/4 | | | 1 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | 2 | |  | | | | |
| 1.3 | Принципы технического регулирования /Пр/ | | | | | | | | | 7/4 | | | 1 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  | |  | | | | |
| 1.4 | Закон РФ «О техническом регулировании»: структура, содержание, цели принятия, значение /Пр/ | | | | | | | | | 7/4 | | | 1 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  | |  | | | | |
| 1.5 | Технические регламенты: понятие, содержание, виды, применение /Пр/ | | | | | | | | | 7/4 | | | 1 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  | |  | | | | |
| 1.6 | Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента /Пр/ | | | | | | | | | 7/4 | | | 1 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  | |  | | | | |
| 1.7 | Правовая база технического регулирования /Ср/ | | | | | | | | | 7/4 | | | 50 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  | |  | | | | |
|  | Раздел 2. Стандартизация | | | | | | | | |  | | |  |  | |  |  | |  | | | | |
| 2.1 | История развития стандартизации в России /Лек/. | | | | | | | | | 7/4 | | | 1 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | 2 | |  | | | | |
| 2.2 | Особенности стандартизации в условиях глобальной экономики /Лек/ | | | | | | | | | 7/4 | | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | 2 | |  | | | | |
| 2.3 | Система органов и служб стандартизации Российской Федерации /Лек/ | | | | | | | | | 7/4 | | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  | |  | | | | |
| 2.4 | Государственная система стандартизации Российской Федерации /Лек/ | | | | | | | | | 7/4 | | | 1 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  | |  | | | | |
| 2.5 | Цели и принципы, методы стандартизации /Пр/ | | | | | | | | | 7/4 | | | 1 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  | |  | | | | |
| 2.6 | Документы в области стандартизации: виды, условия применения /Пр/ | | | | | | | | | 7/4 | | | 1 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  | |  | | | | |
| 2.7 | Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации: понятие, значение, виды, категории /Пр/ | | | | | | | | | 7/4 | | | 1 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  | |  | | | | |
| 2.8 | Технические условия /Пр/ | | | | | | | | | 7/4 | | | 1 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  | |  | | | | |
| 2.9 | Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура /Ср/ | | | | | | | | | 7/4 | | | 50 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  | |  | | | | |
|  | Раздел 3. Подтверждение соответствия | | | | | | | | |  | | |  |  | |  |  | |  | | | | |
| 3.1 | Цели, задачи, объекты, субъекты, принципы, средства, методы сертификации, контроля качества /Лек/ | | | | | | | | | 7/4 | | | 1 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  | |  | | | | |
| 3.2 | Системы, правовая база сертификации, контроля качества /Лек/ | | | | | | | | | 7/4 | | | 1 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  | |  | | | | |
| 3.3 | Оценка и подтверждение соответствия: понятие, цели, принципы, формы, способы, отличительные особенности /Пр/ | | | | | | | | | 7/4 | | | 1 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  | |  | | | | |
| 3.4 | Правила и порядок проведения сертификации товаров и услуг /Пр/ | | | | | | | | | 7/4 | | | 1 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  | |  | | | | |
| 3.5 | Нормативно-правовая база подтверждения соответствия /Ср/ | | | | | | | | | 7/4 | | | 50 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  | |  | | | | |
| 4 | Экзамен | | | | | | | | | 7/4 | | | 0,25 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  | |  | | | | |

|  |
| --- |
| **5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ** |
| **5.1. Контрольные вопросы и задания** |
| **Тестовые задания**  1. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг.  а) стандартизация  б) сертификацией;  в) метрологией.  2.Объектами стандартизации являются (3 позиции):  а) продукция  б) услуга  в) работы  г) транспорт.  3. Укажите, что не относится к целям стандартизации:  а) повышение уровня безопасности жизни  б) предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей  в) экономия и рациональное использование ресурсов  г) содействие соблюдению требований технических регламентов  д) обеспечение технической и информационной совместимости  е) взаимозаменяемость технических средств.  4.Цель международной стандартизации:  а) упразднение национальных стандартов;  б) разработка самых высоких требований;  в) обеспечение международного товарообмена и взаимопомощи, расширение сотрудничества в областях интеллектуальной, научно- технической и экономической деятельности  г) содействие взаимопониманию в деловых отношениях.  5. Международные стандарты ИСО для стран участниц имеют статус:  а) обязательный;  б) добровольный.  6. Национальные стандарты:  а) обязательны для применения  б) носят рекомендательный характер  в) применяются на добровольной основе  7. Укажите, что не является методом стандартизации:  а) унификация; б) типизация;  в) автоматизация; г) агрегатирование.  8. Обязательный для выполнения нормативный документ – это:  а) национальный (государственный) стандарт;  б) технический регламент;  в) стандарт предприятия.  9. Функции органов государственного контроля на предприятии:  а) соблюдение требований государственных стандартов  б) соблюдение требований технических регламентов  в) осуществление учета документов в области стандартизации  10. Организация и принципы национальной системы стандартизации в РФ определены:  а) законом «О защите прав потребителей»;  б) законом «О стандартизации в РФ»;  в) международными соглашениями, регулирующие вопросы стандартизации;  е) Федеральным законом "О техническом регулировании"  11. К документам в области стандартизации, используемым на территории Российской Федерации, относятся:  а) национальные стандарты;  б) правила, нормы и рекомендации в области стандартизации;  в) стандарты организаций;  г) межгосударственные стандарты  д) товарно-сопроводительные документы, подтверждающие соответствие качества продукции заявленным требованиям  12. Основные задачи Федерального агентства (Росстандарт):  а) реализация функций национального органа по стандартизации  б) обеспечение единства измерений  в) осуществление государственного контроля (надзора) в области стандартизации  г) государственный метрологический надзор за выпуском, состоянием и применением средств измерений  13. Аккредитация – официальное признание органом по аккредитации:  а) компетентности физического или юридического лица выполнять работы в определенной области  б) соответствия продукции установленным критериям (технической компетентности) и способности в проведении сертифицированных испытаний  в) объективных свидетельств того, что установленные требования выполнены.  14.Унификация бывает (3 позиции):  а) внутривидовой  б) полной  в) межтиповой  г) производственной  15. К объектам государственной системы стандартизации относятся (4 позиции):  а) техническое законодательство  б) ГОСТ  в) ОСТ и СТО  г) СТП и ТУ  д) ИСО  е) РСТ.  16. Органы государственного контроля (надзора) обязаны:  а) проводить разъяснительную работу по применению законодательства РФ о техническом регулировании  б) информировать о существующих технических регламентах  в) принимать меры по устранению последствий нарушений требований технических регламентов  г) выбирать форму и схему подтверждения соответствия, предусмотренные для определенных видов продукции соответствующим техническим регламентом.  17. В обозначении стандарта «ЕСКД. Правила внесения изменений» ГОСТ 2.503-90 цифры 90 означают:  а) год утверждения стандарта  б) порядковый номер стандарта в группе  в) номер классификационной группы  г) номер комплекса стандарта ЕСКД  д) номер отделения в организации, выпустившей стандарт.  18. Определение единой системы показателей качества продукции, методов и средств её испытания и контроля – задача:  а) стандартизации;  б) метрологии;  в) сертификации;  г) унификации.  19. Благоприятному развитию стандартизации во всём мире, с целью облегчения международного обмена товарами содействует:  а) ИСО  б) Федеральное агентство РФ по техническому регулированию  г) ЮНЕСКО  20. В обозначении стандарта ЕСКД. Правила внесения изменений ГОСТ 2.503-90 буквы ГОСТ означают:  а) индекс стандарта;  б) ссылку на источник, откуда взят стандарт;  г) обозначение стандарта;  д) аббревиатуру – ГОсударственный СТандарт.  21. Форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров  а) стандартизация  б) сертификация  в) метрология  22. Формы оценки соответствия, действующие в РФ:  а) добровольная и обязательная сертификация  б) декларирование соответствия  в) сертификация серии или партии продукции |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **5.2. Темы письменных работ** | | |
| 1. Статистические методы контроля качества. 2. Стадии формирования качества продукции (Петля качества). 3. Принципы менеджмента качества: ориентация на потребителя, процессный подход, постоянное улучшение. 4. Понятие дефекта и несоответствия. 5. Современная трактовка «качества» применительно к пищевой продукции. 6. Современные проблемы менеджмента качества. 7. Значение новых подходов менеджмента качества на примере транснациональных концернов. 8. Различные подходы к пониманию сущности «качества». 9. Систематизация и классификация потребностей. Иерархия потребностей по А. Маслоу. 10. Значение работ Ф. Тейлора в становлении методологии управления и контроля качества. 11. Программы Э. Деминга и Дж. Джурана по обеспечению качества продукции. 12. Особенности управления качеством в США, Японии, странах ЕС. 13. Разработка и внедрение СМК в предприятиях общественного питания. 14. Причины возникновения, последствия и предупреждение фальсификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 15. Новое концепции в области обеспечения качества сырья и готовой продукции в производстве. 16. Современные методы (экспрессные, ускоренные, автоматизированные и другие) исследования пищевых продуктов. 17. Показатели качества продукции и принципы их классификации. 18. Качество и конкурентоспособность. | | |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | |
| **6.1.Рекомендуемая литература** | |
| **6.1.1Основная литература** | |
| 1. Тарасова, О.Г. Стандартизация и подтверждение соответствия продукции и услуг : учебное пособие / О.Г. Тарасова. — Йошкар-Ола : ПГТУ, 2018. — 84 с. — ISBN 978-5-8158-1995-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/111712 2. Любимова, Г.А. Метрология, стандартизация и сертификация. Раздел «Сертификация и подтверждение соответствия» : учебное пособие / Г.А. Любимова, Н.А. Громцева. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/119932 | |
| **6.1.2 Дополнительная литература** | |
| 1. Мельник, А.Ф. Основы стандартизации и сертификации продукции растениеводства : учебное пособие / А.Ф. Мельник, Е.М. Титова. — Орел : ОрелГАУ, 2014. — 148 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/71411 2. Денисьев, С.А. Метрология, стандартизация и сертификация. Лабораторный практикум : учебное пособие / С.А. Денисьев, Ю.А. Кузнецов. — Орел : ОрелГАУ, 2013. — 116 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/71366 | |
| **6.2 Перечень программного обеспечения** | |
| 6.2.1.1 | OpenOffice (свободно-распространяемое ПО) |
| 6.2.1.2 | Договор от 01.04.2020 № 100520013285683 на оказание услуг по предоставлению доступа к сети Интернет АО  «ЭР-Телеком Холдинг». С 01.04.2023 по 31.12.2023 г. |
| 6.2.1.3 | Договор с интернет-провайдером: АО "ЭР-Телеком Холдинг"№ 100520013285683 на оказание услуг доступа к сети Интернет от 01.01.2023 до 31.12.2023 |
| **6.3 Перечень информационных справочных систем** | |
| 6.3.2.1 | Договор № 588 о предоставлении доступа к изданиям в электронно-библиотечной системе (ЭБС) ФГБОУ ВО РГАЗУ «AgriLib» от 02.09.2013 г. Московская область, г.Балашиха, Шоссе Энтузиастов, д. 50. ИНН 5001007713 КПП 500101001 ГУ Банка России по ЦФО р/с 40501810545252000104 Дополнительное соглашение №1 /30 от 02.09.2019 ( 02.09.2019 по 01.09.2024) |
| 6.3.2.2 | Договор №СЭБ НВ-178 на оказание услуг по предоставлению доступа к разделам ЭБС от 31.12.2019 г. Сетевая электронная библиотека ООО «ЭБС ЛАНЬ» (31.12.2022 по 31.12.2023) |
| 6.3.2.3 | Договор от 11.02.2020 № 22/2020 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений, составляющим базу данных ЭБС "ЛАНЬ"с 16.02.2023 по 31.12.2023 |
| 6.3.2.4 | Договор №1/2021 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям от 01.01.2021г.  Предмет договора: оказание услуги по предоставлению Произведений для использования Пользователями, путем обеспечения Пользователям доступа к ЭБС целиком, к отдельным Разделам ЭБС, либо к отдельным Произведениям, размещенным в ЭБС. ООО "Издательство Лань", ИНН 7801068765 КПП 780101001 Код по ОКПО 27427100  Банковские реквизиты: р/с 40702810036060003981 ФИЛИАЛ "ЦЕНТРАЛЬНЫЙ" БАНКА ВТБ (ПАО) БИК 044525411к/с 30101810145250000411 с 01.01.2023 по 31.12.2023 |
| 6.3.2.5 | Договор №2/2021 от 01.01.2023г.  на оказание услуги по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера, составляющим базу данных ЭБС "ЛАНЬ". ИНН 7811272960 КПП 781101001 Код по ОКПО 34359787 Банковские реквизиты: р/с: 40702810632400000741 ФИЛИАЛ "САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ" АО "АЛЬФА-БАНК" БИК 044030786 к/с 30101810600000000786 с 01.01.2023 по 31.12.2023 |
| **7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | |
| Лаборатории:  лаборатория инструментальных физико-химических методов исследования потребительских товаров: сушильный шкаф, сепаратор «Салют», маслобойка «Фермер», центрифуга жировая, анализатор качества молока «Лактан 1-4М»весы платформенные электронные ПВ-300 весы платформенные, комплект лабораторных термометров, морозильная камера, шкаф холодильный ШХ-056, весы аналитические и торговые, набор гирь, увеличительные стекла, пинцеты, рефрактометр, водяная баня, титровальная установка, центрифуга для определения жира, лабораторная посуда, микроскопы, реактивы.  Аудитории лекционного типа (площадь, м2): 8 (68), 27 (73), 33 (79),49 (79)  Аудитории для практических занятий (площадь, м2): 3 (56), 17 (37), 18 (35), 22 (55), 78(117), 87 (40).  Аудитории для самостоятельной работы студентов, оборудованные ПК с выходом в Интернет (площадь, м2): 2 (9), 29 (30). | |
| **8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | |
| 1. Гиноян Р.В. Методические рекомендации по самостоятельному изучению учебной дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции», НГСХА, 2023 – 14 с. 2. Гиноян Р.В. Методические рекомендации для обучающихся по освоению учебной дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции», НГСХА, 2023 – 10 с. | |